



BASILICO GENOVESE DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Basilico Genovese DOP

Categoria: ortaggi, frutta e cereali

Regione: Liguria

Provincia: Genova, Imperia, Savona

Più che un ortaggio, il Basilico Genovese DOP va annoverato tra gli aromi. La sua coltivazione deve avvenire utilizzando ecotipi e selezioni autoctone della pianta aventi caratteristiche dettagliatamente descritte nel disciplinare di produzione che possono così essere riassunte: altezza da media a molto alta e portamento espanso o cilindrico, media densità del fogliame, forma della foglia ellittica, assenza o debole presenza di bollosità del lembo e incisioni del margine, piano della lamina fogliare piatto o convesso, assenza totale di aroma di menta, odore intenso e caratteristico. L'area di produzione comprende l'intera regione della Liguria. La sua coltivazione viene fatta sia in pieno campo che come coltura protetta (sotto serra). In quest'ultimo caso può essere fatta durante tutto l'anno. La commercializzazione del prodotto fresco avviene in mazzi piccoli (mazzetti) composti da 3 a 10 piante intere, o da mazzi grandi (bouquet) formati dall'equivalente di piante contenute in 10 mazzetti. Ha ottenuto la DOP nel 2005.

Il Basilico è stato introdotto in Liguria dai Romani che gli attribuivano proprietà curative. Coltivato soprattutto nel genovese, si è con gli anni diffuso in tutta la fascia marittima della regione.

Caratterizzato da un gusto e un profumo peculiare che lo distinguono da analoghe produzioni realizzate fuori Regione, il Basilico Genovese DOP è venduto fresco soprattutto nel territorio di produzione. Viene trasformato e commercializzato in tutta Italia e all'estero sotto forma di "Pesto alla Genovese".

Per saperne di più:

Ente responsabile: Consorzio in via di costituzione



BASILICO GENOVESE DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Pesto di Basilico Genovese DOP alla... genovese

Di ricette sul pesto - utilizzato in Regione per condire molti piatti - ne esistono parecchie. A variare sono soprattutto le dosi. Di seguito si riporta la ricetta "classica", senza indicare le dosi degli ingredienti che possono variare a seconda del gusto individuale. L'essenziale è che il Basilico utilizzato concorra per almeno 1/4 al peso sul totale degli ingredienti.

La prima operazione da fare è lavare e fare asciugare le foglie di basilico, senza schiacciarle. Nel mortaio (il frullatore è ammesso, ma non è di certo l'ideale) si mette l'aglio e il sale grosso e si inizia a pestare. Poi si aggiungono il basilico, i pinoli (c'è chi utilizza le noci), il pecorino Romano DOP e il Parmigiano DOP (o il Grana padano DOP) grattugiati e si lavora il tutto, sino a ottenere un composto omogeneo. Durante la lavorazione diluire con olio extravergine versato a filo. Un dettaglio importante: gli oli essenziali del Basilico sono conservati in piccole venuzze delle foglie e per ottenere il meglio bisogna ruotare leggermente il pestello in modo da stracciare, e non tranciare, le foglie. La lavorazione poi deve avvenire a temperatura ambiente e deve terminare nel minor tempo possibile per evitare l'ossidazione.

Panzanella col pomodoro e il Basilico Genovese DOP

E' forse il tipo di panzanella più classico e diffuso. La si prepara inzuppando il pane casareccio con l'acqua e mettendovi sopra i pomodori ben maturi tagliati a metà, dopo averli in parte spremuti sul pane. Si aggiungono poi le foglie di basilico tagliate a pezzi e si condisce con abbondante olio extravergine e qualche goccia di aceto, se gradito.

Frittata al Basilico Genovese DOP

Il basilico è un'erba molto aromatica e si abbina molto bene con le uova. Per preparare la frittata si sbattono le uova con formaggio pecorino, sale, pepe e delle foglie di basilico spezzettate finemente. Una volta scaldato l'olio nella padella, si versano le uova e si cuoce la frittata da ambo le parti in modo che si presenti dorata esternamente, ma morbida all'interno.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturismo con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.